Barbecue A 2 Bruciatori con Bruciatore Laterale

Istruzioni

OL2403

INDICE

GENTILE CLIENTE

Grazie e per aver scelto i nostri prodotti. Ti preghiamo di leggere attentamente questo manuale prima di montare o utilizzare il prodotto, per evitare danni o usi impropri. Ti preghiamo di prestare maggiore attenzione alle istruzioni di sicurezza. Se il prodotto é fornito da una terza parte, questo manuale deve essere fornito dalla stessa terza parte.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

ATTENZIONE! Adatto solo per l'uso esterno, non usare all'interno. Non adatto per l'uso commerciale

ATTENZIONE! Leggere attentamente il manuale prima di montare o utilizzare il prodotto. La mancata lettura del presente manuale e l'inosservanza delle sue istruzioni possono portare a danni a cose, infortuni anche gravi alle persone fino a ferite ed ustioni mortali.

ATTENZIONE! Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontani i bambini.

ATTENZIONE! Non spostare il Barbecue durante l'utilizzo.

ATTENZIONE! Ogni modifica al BBQ, ogni utilizzo improprio o ogni infrazione alle istruzioni possono essere pericolore ed invalidare la garanzia sul prodotto.

ATTENZIONE! Si consiglia di conservare il manuale per ogni futura esigenza.

ATTENZIONE! Chiudere il rubinetto della bombola del gas dopo l'uso.

ATTENZIONE! Eseguire il test delle perdite almeno annualmente, e ogni volta che la bombola viene rimossa o sostituita.

ATTENZIONE! Per il controllo della fiammate, riferirsi alla sezione "Controllo delle Fiammate" a pagina 23

PER LA TUA SICUREZZA

ATTENZIONE! Se avverti odore di gas, segui queste istruzioni:

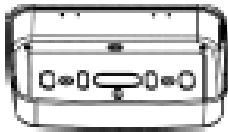
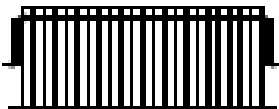
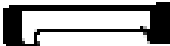
1. Chiudi il gas dal Barbecue e dalla bombola.
2. Spegni qualsiasi fiamma aperta.
3. Apri il coperchio o la cappa del Barbecue.
4. Se l'odore persiste, smetti di usare il Barbecue e contatta il rivenditore

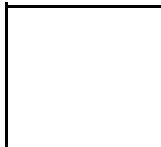
ATTENZIONE! Non custodire o usare petrolio o altri liquidi infiammabili nelle vicinanze.

ATTENZIONE! Una bombola del gas non connessa al Barbecue non deve essere custodita nelle vicinanze dello stesso

PRECAUZIONI

ATTENZIONE! Non seguire le istruzioni puó provocare fiammate pericolose o esplosioni.

ATTENZIONE! É responsabilitá del Cliente controllare che il BBQ sia assemblato a regola d'arte, e che abbia una adeguata manutenzione. Non seguire le istruzioni significa esporsi a seri rischi di danni gravi a persone e/o cose.

PER LA TUA SICUREZZA SE AVVERTI ODORE DI GAS:

1. Chiudere il gas dalla bombola
2. Spegnere qualsiasi fiamma libera intorno. NON azionare apparecchiature elettriche.
3. Ventilare l'area.
4. Controllare le perdite eseguendo il test descritto alla sezione "Test delle Perdite" a pag. 20
5. Se l'odore persiste, contattare il rivenditore o il fornitore di gas IMMEDIATAMENTE.

PRECAUZIONI

1. Eseguire il Test delle Pedite ad ogni sostituzione o riempimento della bombola.
2. NON eseguire MAI test con fiammiferi o altre fiamme.
3. NON custodire o utilizzare benzina o altri liquidi infiammabili o i loro vapori nelle vicinanze del Barbecue o di altri apparecchi simili.
4. Le bombole del gas non connesse al Barbecue non sdevono essere custodite nelle vicinanze dello stesso

LISTA PARTI

(22)x1
(23)x1
(24)x1
(25)x1
(26)x1
(27)x1
(28)x1
(29)x2
(30)x1
(31)x1
(32)x2
(33)x7 (M4x10)
(34)x13 (M5x10)
(35)x28 (M6x12)
(36)x2 (M10x60)
(37)x3 (D10)
(38)x1 (M4)
(39)x6 (M5)
(40)x4 (M6)
(41)x2 (M10)
(42)x4 (D6)
(43)x2

PRIMA DEL MONTAGGIO

Leggere attentamente il manuale prima dell'assemblaggio del Barbecue. Fare riferimento alla lista parti e allo schema di montaggio quando necessario.

ATTENZIONE! Il produttore ha rimosso con cura ogni spigolo tagliente dalle componenti del barbecue, ma raccomandiamo comunque di maneggiare le singole parti con cura al fine di prevenire tagli o infortuni.

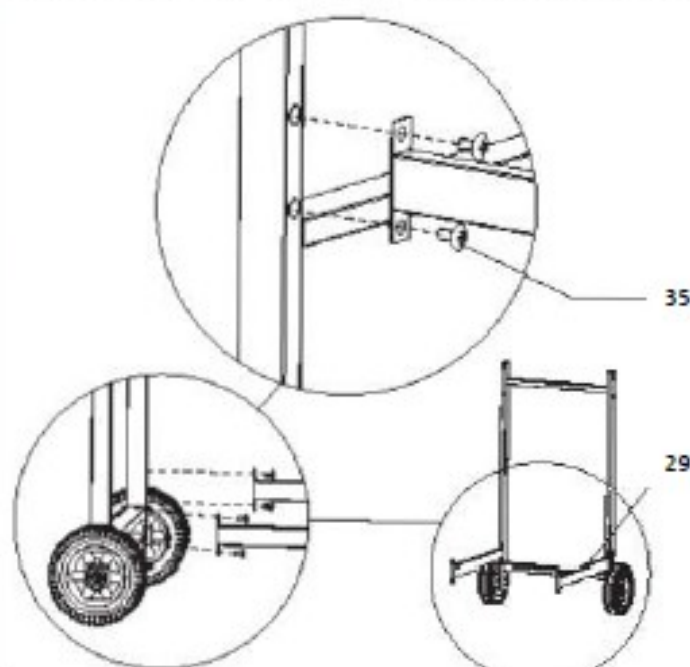
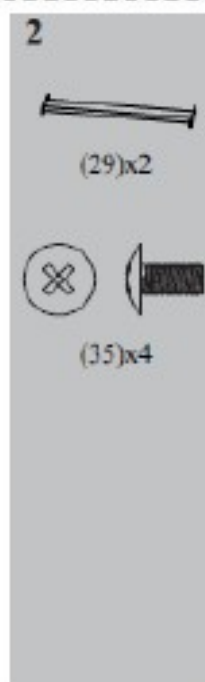
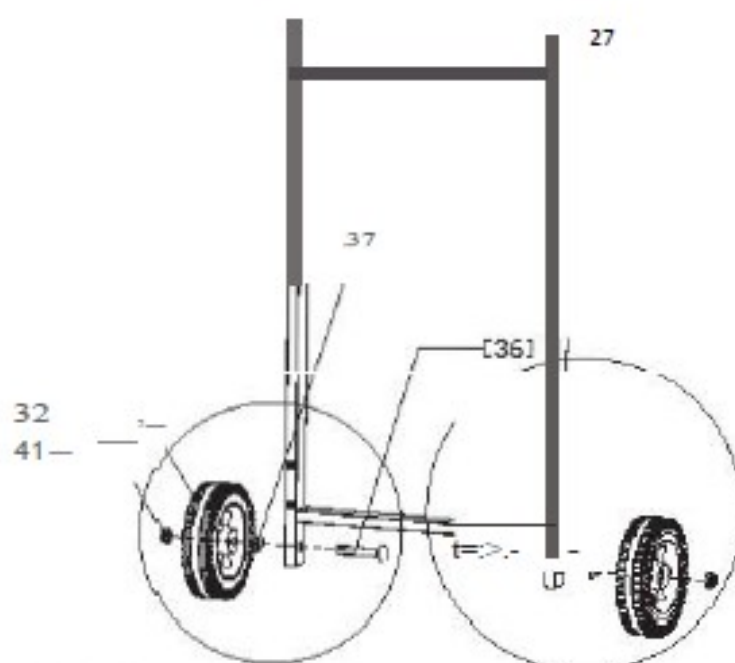
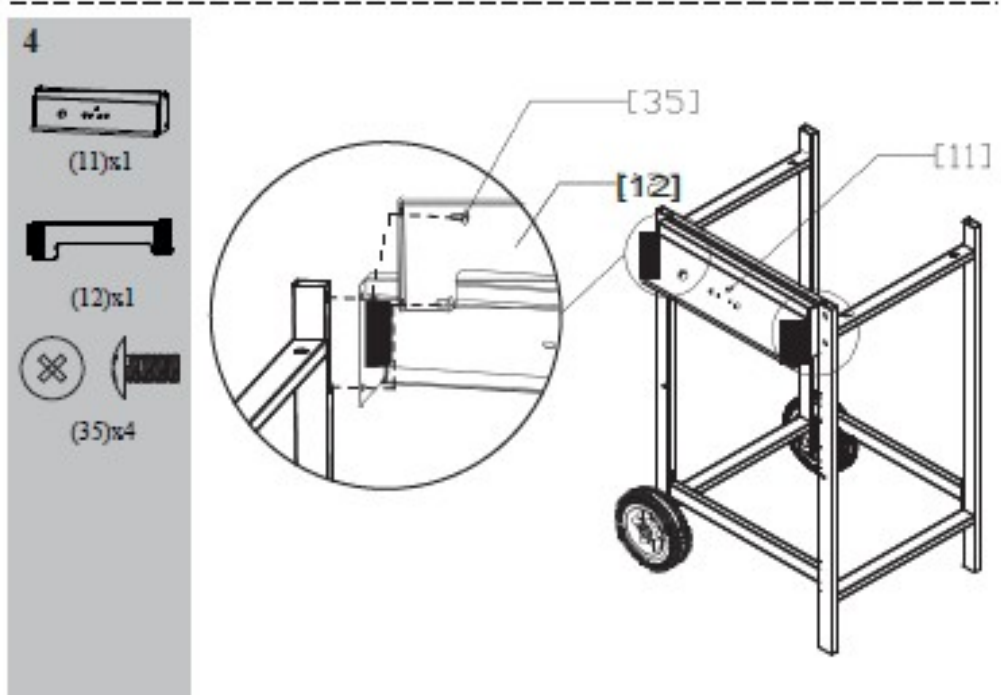
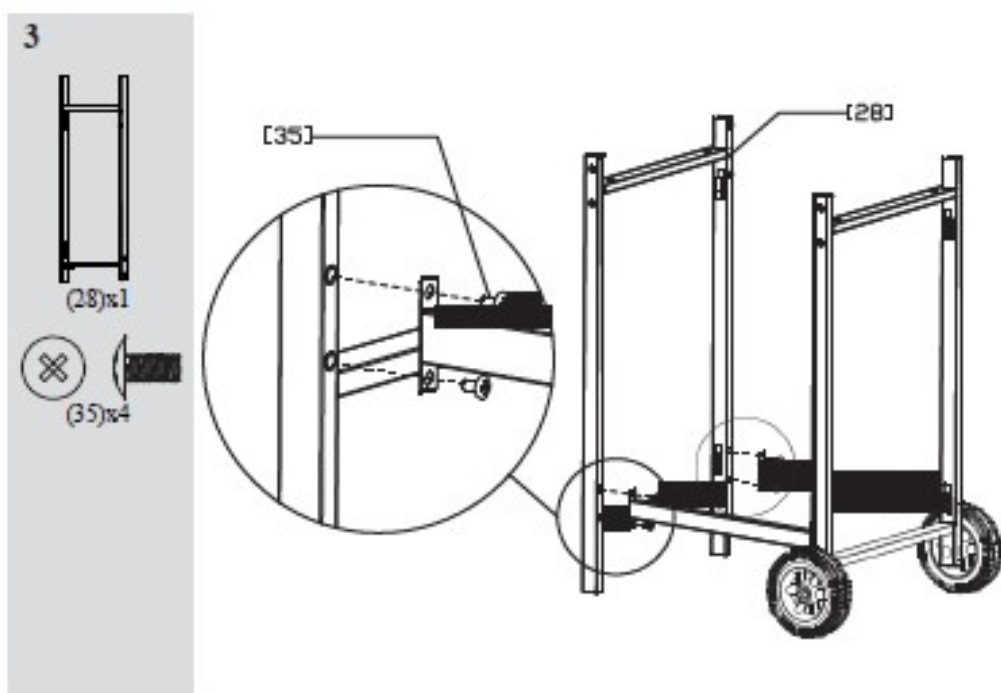
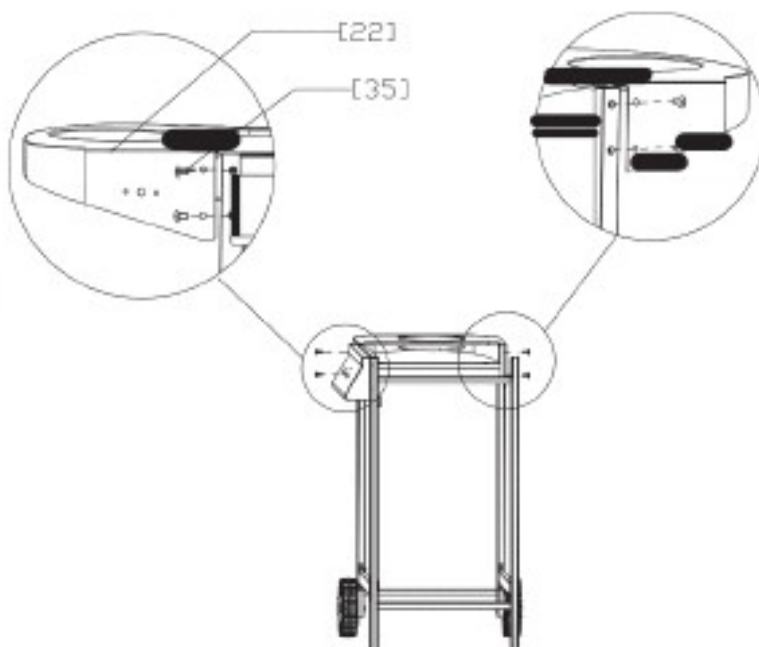
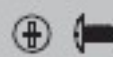
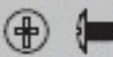
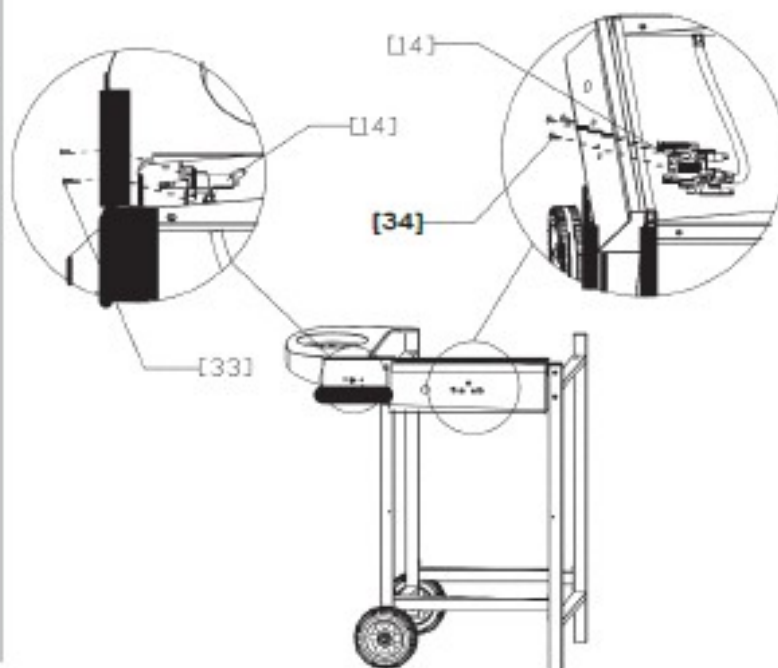
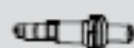
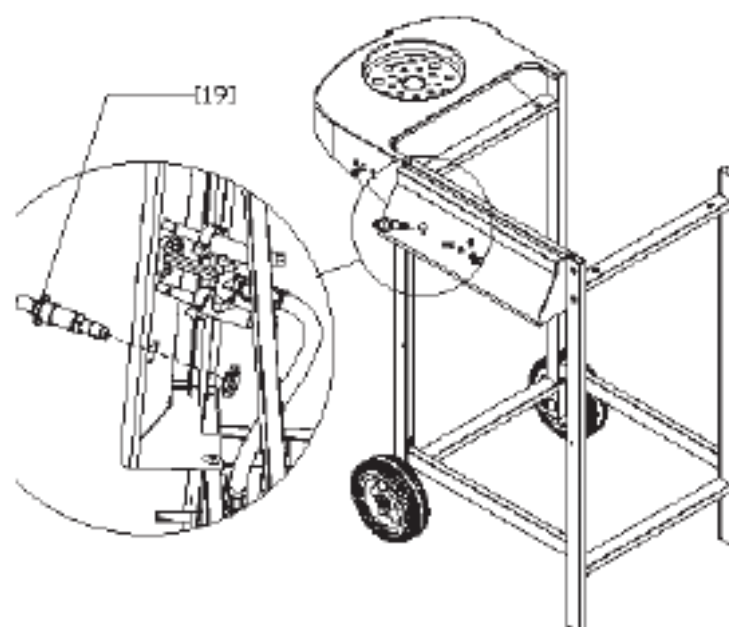
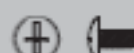
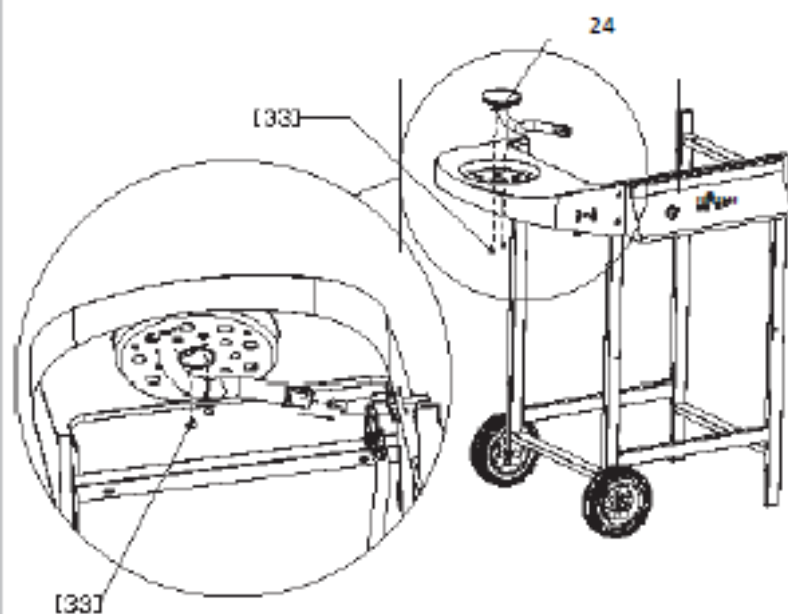
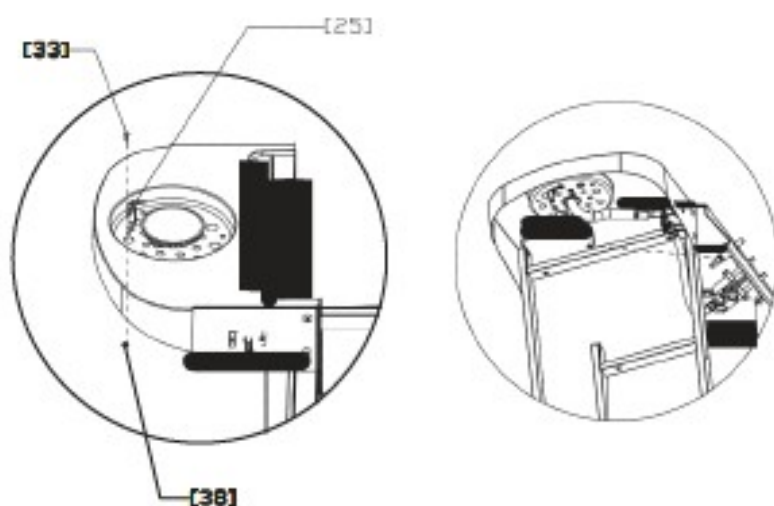
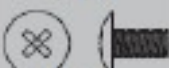
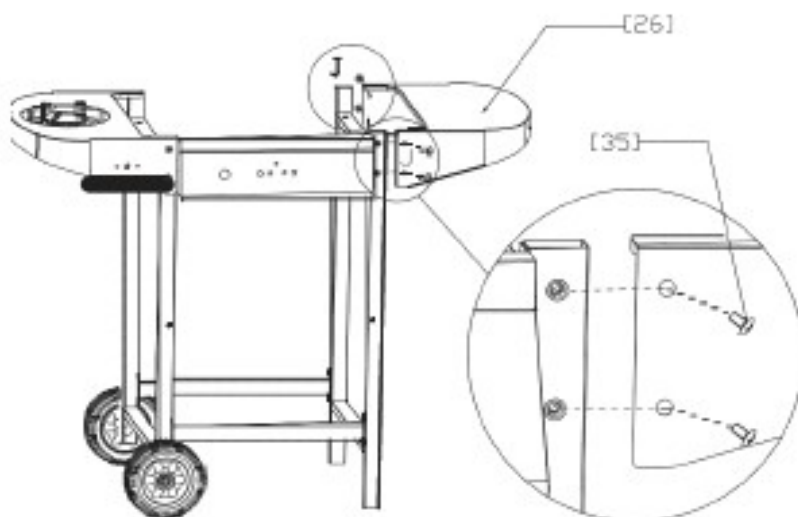
ATTENZIONE! L'imballaggio non é un giocattolo! Tenete lontani i bambini dai materiali di imballaggio. I bambini possono farsi molto male giocando con i materiali di imballaggio o soffocare a causa dei fogli di plastica utilizzati.

NOTE: Alcune componenti del Barbecue sono molto grandi; é consigliabile montare il Barbecue in due persone.

STEP 1 Individuare un'area ampia e pulita in cui montare il Barbecue.

STEP 2 Assicurarsi, aiutandosi con la lista parti, che tutte le componenti siano presenti e in buone condizioni.

STEP 3 Assicurarsi che tutti i materiali di imballaggio siano stati rimossi prima del montaggio.

Utensili necessari per il montaggio: un cacciavite a croce o piatto e una chiave inglese o una coppia di pinze.

1
(27)x1
(32)x2
(36)x2
(37)x2
(41)x2
27
37
[36]
32
41
2
(29)x2
(35)x4
35
29

3
(28)x1
(35)x4
[35]
[28]
4
(11)x1
(12)x1
(35)x4
[35]
[12]
[11]

5
(22)x1
(35)x4
[22]
[35]

6
(14)x1
(33)x2
(34)x3
[14]
[14]
[34]
[33]

7
(19)x1
[19]
8
(24)x1
(33)x2
24
[33]
[33]

9
(25)x1
(33)x1
(38)x1
[33]
[25]
[38]

10
(26)x1
(35)x4
[26]
J
[35]

11
(2)x1
(3)x2
(34)x2
[03]
[02]
[34]

12
(6)x1
(35)x4
(35

13
(13)x1
(33)x2
[13]
[33]
14
(7)x2
(35)x4
(40)x4
[35]
[40]
[07]

15
(9)x2
(34)x4
(39)x4
[39]
[09]
[34]

16
(8)x1
[08]

17
(1)x1
(4)x2
(34)x2
[01]
[39]
[42]
[04]
[34]

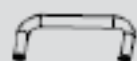
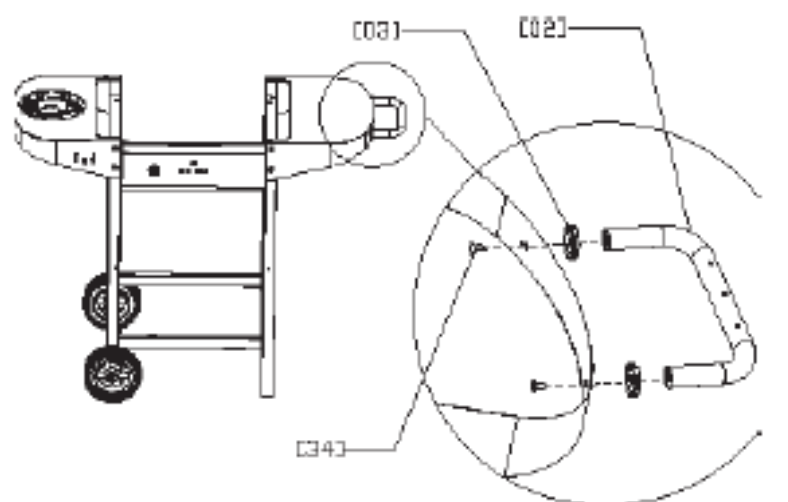
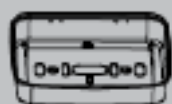
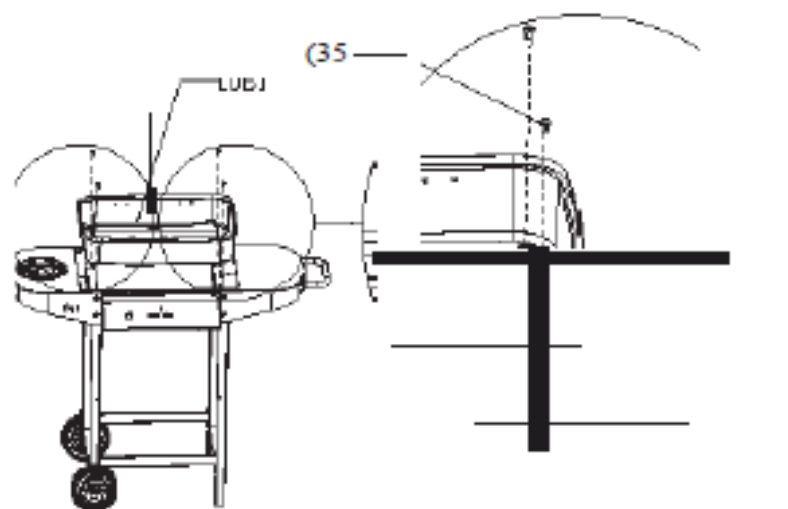
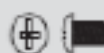
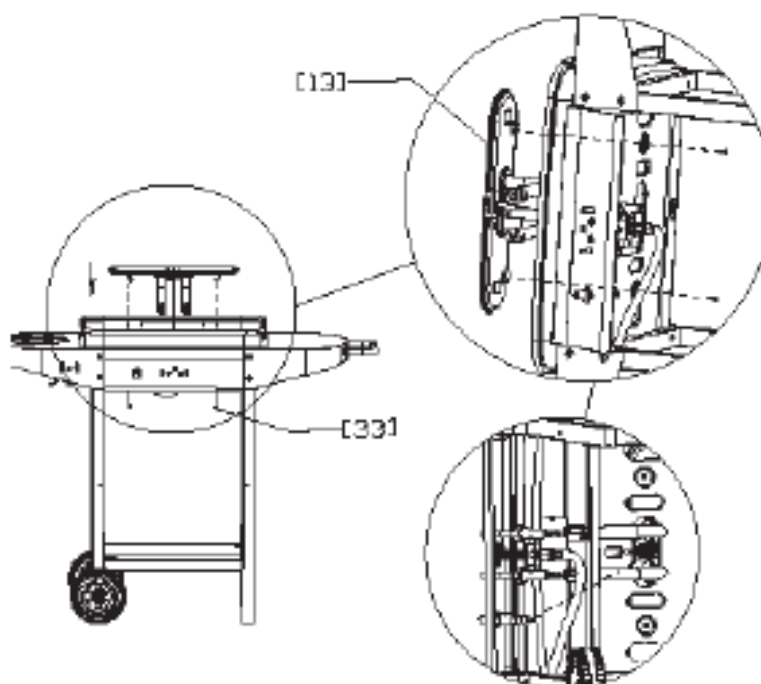
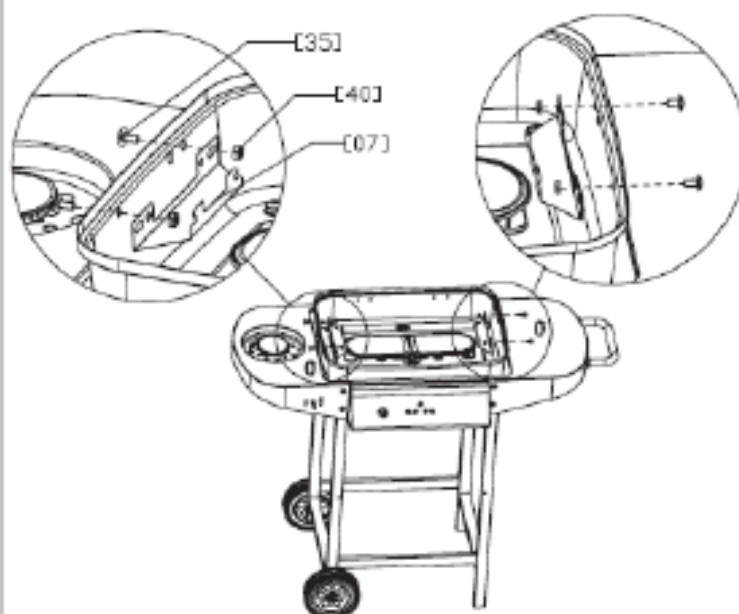
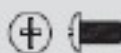
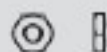
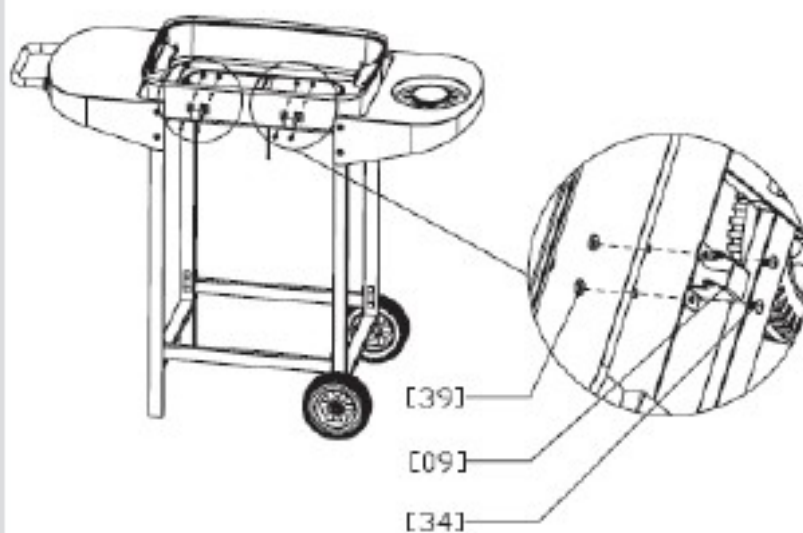
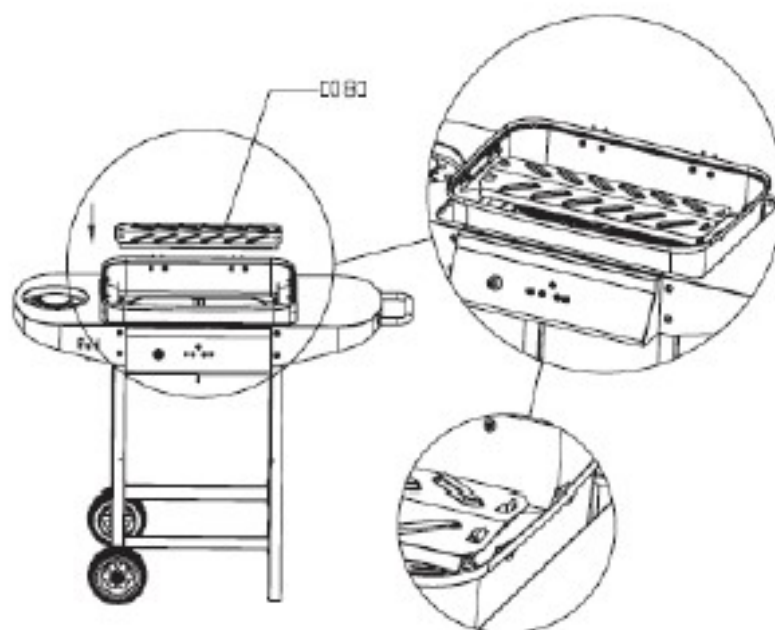
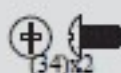
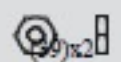
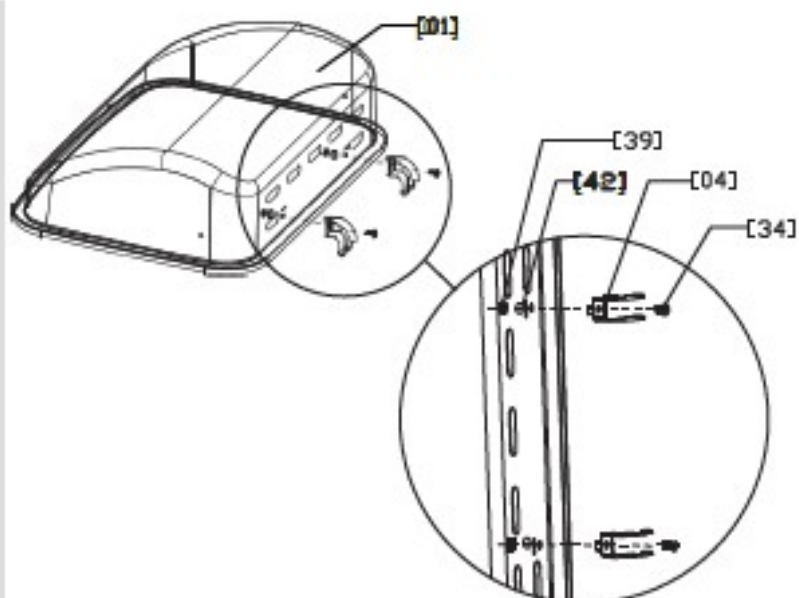
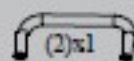
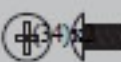
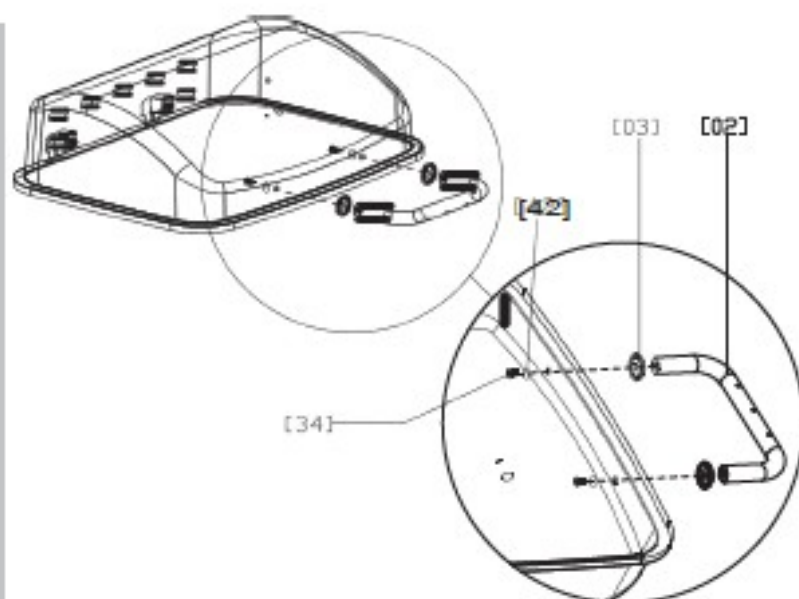
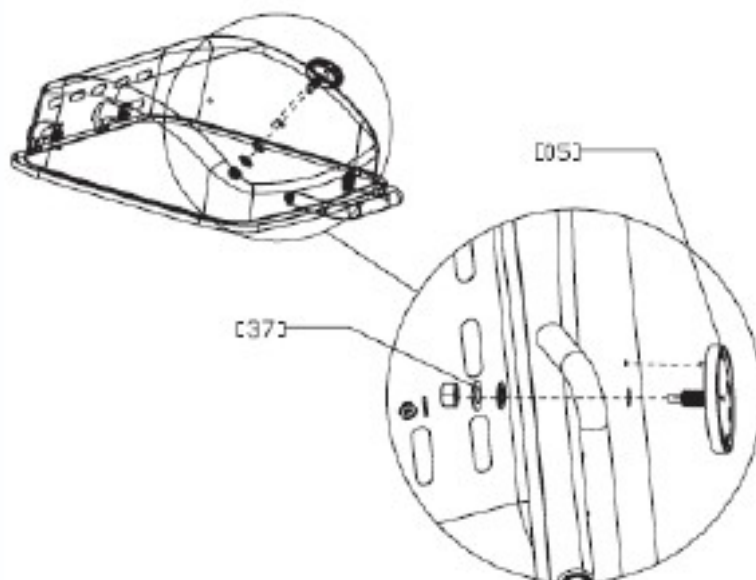
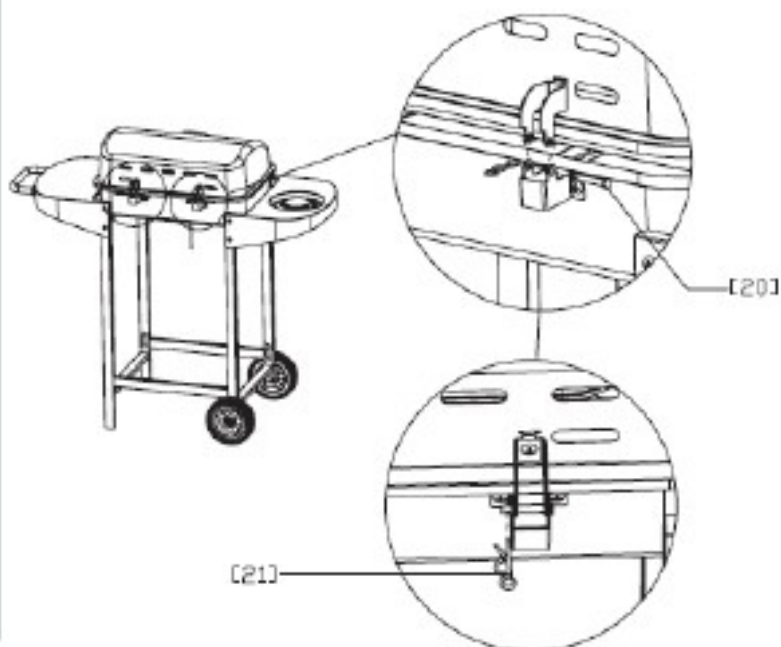
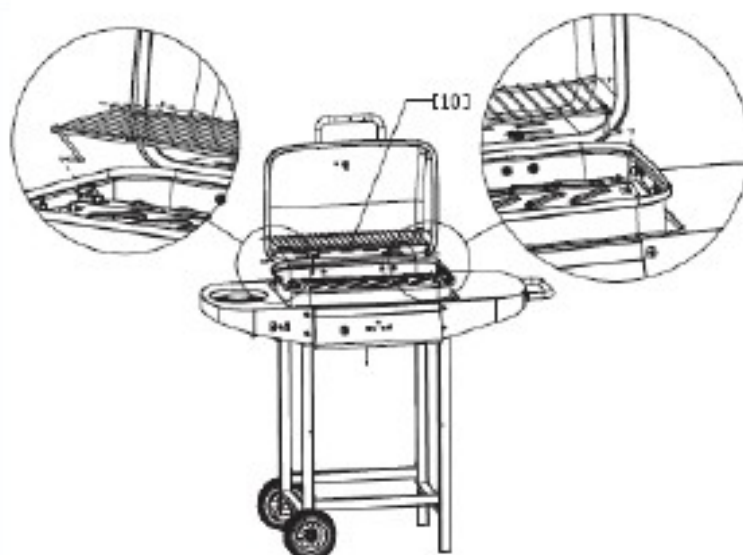
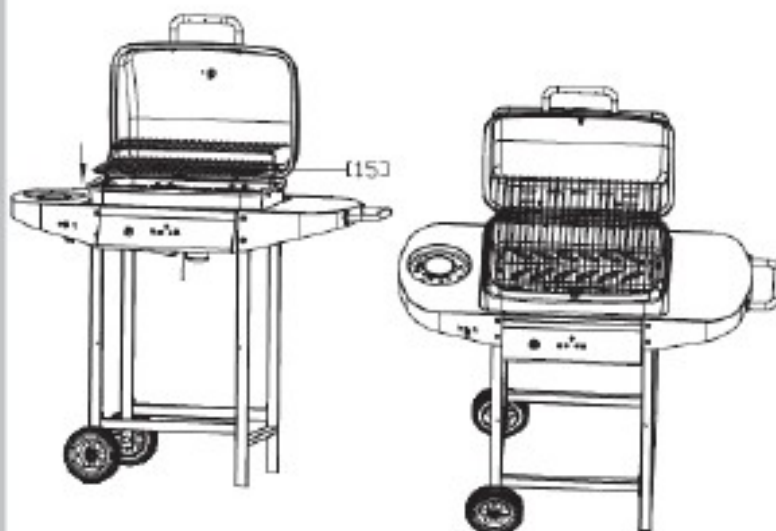
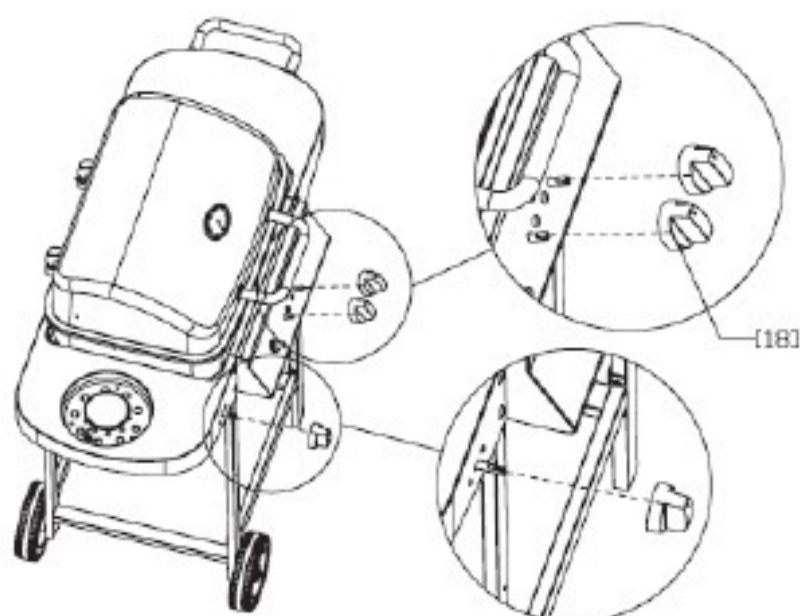
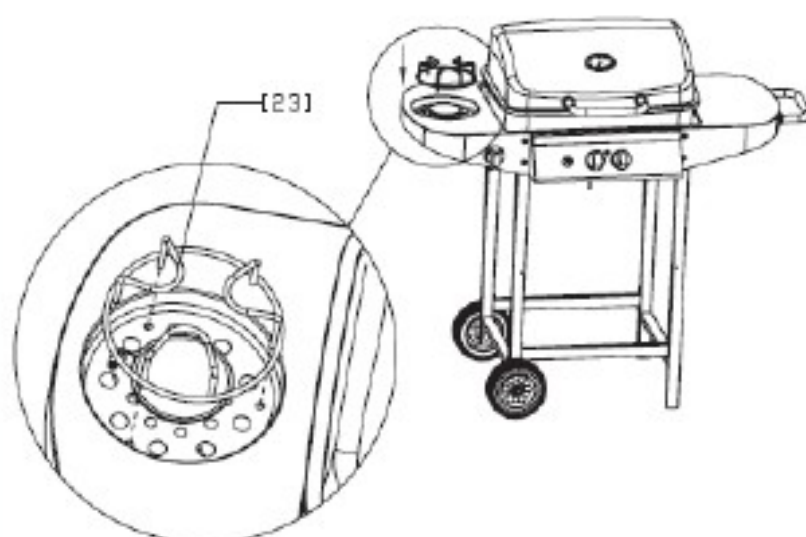
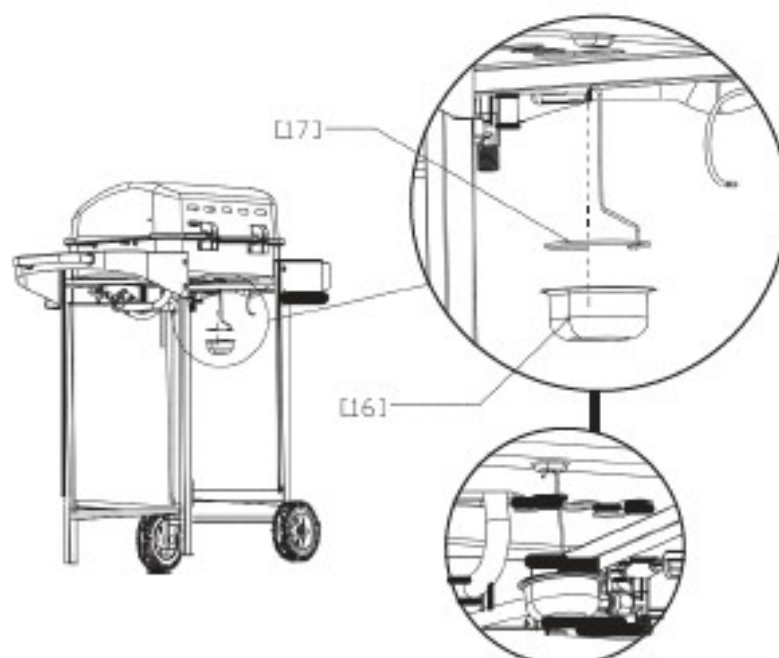
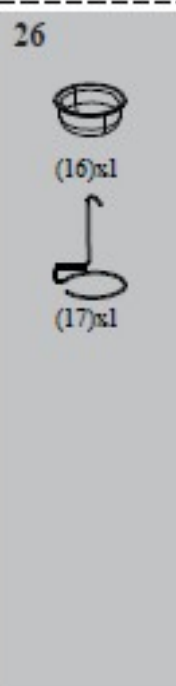
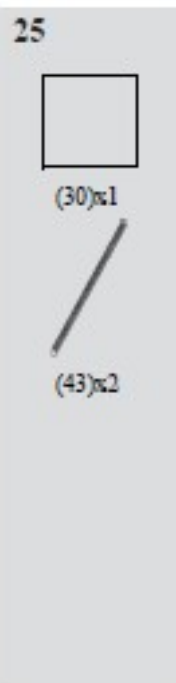
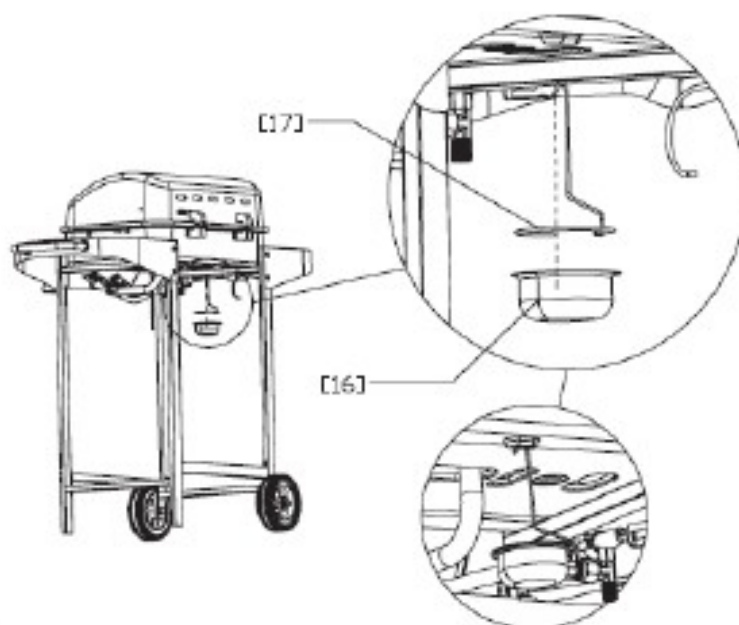
18
(2)x1
[03]
[02]
[42]
[34]

19
(5)x1
(37)x1
[05]
[37]
20
(20)x2
(21)x2
[20]
[21]

21
(10)x1
[10]
22
(15)x1
[15]

23
(18)x3
[18]
24
(23)x1
[23]

25
(30)x1
(43)x2
[43]
[30]
26
(16)x1
(17)x1
[17]
[16]

25
(30)x1
(43)x2
[43]
[30]
26
(16)x1
(17)x1
[17]
[16]

ISTRUZIONI DI SICUREZZA NELL'UTILIZZO DEL BARBECUE

Informazioni importanti:

- Leggere attentamente il manuale prima di montare o utilizzare il prodotto.
- Si consiglia di conservare il manuale per ogni futura esigenza.
- Adatto solo per l'uso esterno, non usare all'interno.
- Utilizzare solo con apposite bombole di gas LPG.
- Non utilizzare ad una distanza inferiore di un metro da qualsiasi superficie o oggetto infiammabile o vulnerabile al calore.
- La bombola non deve essere conservata o utilizzata in posizione orizzontale. Una perdita di liquido potrebbe essere molto pericolosa e il liquido potrebbe invadere le condutture del gas.
- Quando accendete il barbecue assivuratevi che il coperchio sia aperto.
- Non spostare il Barbecue durante l'utilizzo.
- Il barbecue non deve essere lasciato incustodito durante l'utilizzo.
- La maniglia del coperchio puó diventare molto calda. Afferrare solo il centro della maniglia. É comunque consigliato l'uso di appositi guanti.
- Prestare attenzione quando si apre il coperchio, in quanto potrebbe verificarsi l'uscita di vapori molto caldi.
- Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontani i bambini e animali.
- Chiudere il rubinetto della bombola del gas dopo l'uso.
- Non coprire mai il barbecue dopo l'uso fino a quando non si é completamente raffreddato.
- Eseguire il test delle perdite almeno annualmente, e ogni volta che la bombola viene rimossa o sostituita.
- Non custodire o usare petrolio o altri liquidi infiammabili nelle vicinanze.
- Non usare aerosol o spray vicino al barbeque, in quanto questi possono provocare fiammate.
- L'ugello della bombola deve essere ispezionato periodicamente e deve essere sostituito se perde o é pericoloso, e in ogni caso almeno ogni due anni.
- Non seguire le istruzioni significa esporsi a seri rischi di danni gravi a persone e/o cose.
- Per qualsiasi domanda riguardo il presente manuale, non esitare a contattare il rivenditore.
- Per il bruciatore laterale é consigliabile utilizzare pentole o padelle di diametro 160-240mm.

GAS E REGOLATORE

Assicurarsi che questo Barbecue, l'ugello e il regolatore siano permessi nella tua nazione. Chiedere al rivenditore, se necessario. Questo Barbeque puó essere utilizzato con bomvole sia di Butano che di Propano LPG. Le bombole di propano possono fornire gas durante tutto l'anno, anche nei mesi invernali. Per la sostituzione della bombola potrebbe esserre necessaria una chiave inglese. Il gas Butano puó essere utilizzato tranquillamente in estate, ma le sue performance tendono a diminuire quando la temperatura scende sotto i +10°C. Per scegliere il giusto gas, fare riferimento alla scheda tecnica del Barbecue.

ATTENZIONE! La bombola non deve **MAI** essere piazzata sul carrello ed essere posta direttamente sotto il Barbecue. La bombola non va mai conservata coricata. Non conservare mai bombole al chiuso.

ATTENZIONE! Utilizzare sempre un regolatore e una bombola appropriata in modo da poter usare il Barbecue in modo sicuro ed efficiente. L'uso di un regolatore non corretto o difettoso é pericoloso e renderá non valida la vostra garanzia. Contattare il vostro rifornitore di gas di fiducia per aiutarvi nella scelta della bombola piú indicata. Regolatori e ugelli adeguati possono essere richiesti al rivenditore.

INSTALLAZIONE

SELEZIONE DELLA SUPERFICIE

Questo Barbecue é adatto solo per l'uso esterno e va piazzato in un area ben ventilata. Assicuratevi che il Barbeque **NON** sia piazzato sotto una superficie infiammabile (es. un posto auto coperto). I lati del Barbecue non devono essere **MAI** ad una distanza inferiore al metro da una superficie infiammabile. Tenere il Barbeque a distanza da qualsiasi oggetto o superficie infiammabile!

PRECAUZIONI RIGUARDO L'INSTALLAZIONE

ATTENZIONE! Non ostruire le aperture di ventilazioni presenti sul Barbecue.

ATTENZIONE! Posizionare la bombola a terra accanto al Barbecue e a distanza di sicurezza da qualsiasi fonte di calore, Barbecue compreso. Quando si sostituisce la bombola, assicurarsi che non vi siano altre fonti di iniezione (sigarette, fiamme libere3, scintille, ecc.) nelle vicinanze. Ispezionare il tubo del gas prima dell'uso ed accertarsi che non presenti curve, pieghe o nodi che ostruiscano il flusso del gas.

ATTENZIONE! A parte il punto di connessione, accertarsi che il tubo del gas non entri in contatto con altre parti calde del Barbeque.

ATTENZIONE! Assicurarsi sempre che il tubo rispetti gli standard richiesti nella nazione in cui il Barbeque deve essere utilizzato.

ATTENZIONE! La lunghezza del tubo non deve essere superiore a 1,5 m.

CONNETTERE UN TUBO DEL GAS AL BARBECUE

Assicurarsi che tutte le manopole del Barbecue siano in posizione off („•"). Connettere il tubo del gas all'ingresso presente nella mensola di destra (18). Non stringere troppo a fondo. Non utilizzare alcun nastro adesivo o siglillante e alcun liquido.

FISSAGGIO DEL REGOLATORE ALLA BOMBOLA DEL GAS

Assicurarsi che tutte le manopole del Barbecue siano in posizione off („•"). Connettere il regolatore alla bombola del gas seguendo le istruzioni fornite col regolatore o con la bombola stessa.

TEST DELLE PERDITE

ATTENZIONE! Il test deve essere eseguito in un luogo ben ventilato.

ATTENZIONE! NON USARE **MAI** UNA FIAMMA LIBERA PER TESTARE LE PERDITE

STEP 1 Assicurarsi che tutte le manopole del Barbecue siano in posizione off („•").

STEP 2 Aprire la valvola del gas sulla bombola.

STEP 3 Cercare le perdite cospargendo una soluzione di 1/2 di acqua e 1/2 di sapone su tutte le connessioni del gas, incluse le connessioni delle valvole, dei tubi e dei regolatori.

STEP 4 Se si formano bolle su qualsiasi delle connessioni, c'é una perdita. Chiudere il flusso di gas dalla bombola e stringere tutte le connessioni. Ripetere il test. Se le bolle si formano di nuovo, non utilizzare il Barbecue per nessum motivo. Chiudere il gas dalla bombola e contattare il rivenditore per assistenza. Ripetere il test delle perdite annualmente e ogni voltache la bombola viene sostituita o riempita.

FUNZIONAMENTO DEL BARBECUE

ATTENZIONE! Prima di procedere, assicuratrevi di aver letto attentamente in ogni sua parte il manuale di istruzioni. Si consiglia comunque di rileggere il manuale prima di ogni utilizzo del Barbecue.

PREPARAZIONE ALLA COTTURA

Per evitare che il cibo si attacchi alla griglia di cottura, utilizzare un pennello a setole lunghe e cospargere uno strato di olio vegetale sulla griglia prima di ogni cottura.

Nota: Alla prima cottura, alcuni colori potrebberoi cambiare leggermente come risultato della combustione; ció é assolutamente normale ed atteso.

ACCENSIONE DEL BARBECUE

PRIMA DI ACCENDERE
Ispezionare il tubo del gas prima di aprire il flusso. Se vi sono evidenze di tagli, usura o abrasioni, deve essre sostituito prima dell'uso. Controllare che non vi siano perdite. Non utilizzare **MAI** il barbecue in presenza di odore di gas.

Un regolatore e un tubo del gas appropriati possono essere reperiti dal rivenditore di fiducia, insieme a tutte le parti di ricambio che dovessere rendersi necessarie.

Avvitare il regolatore sulla bombola e fissare il tubo del gas all'ingresso nella mensola destra (18). Controllare che non vi siano perdite eseguendo il Test descritto nella sezione "Test delle Perdite".

STEP 1 Aprire il coperchio

STEP 2 Assicurarsi che tutte le manopole (17 siano in posizione OFF.

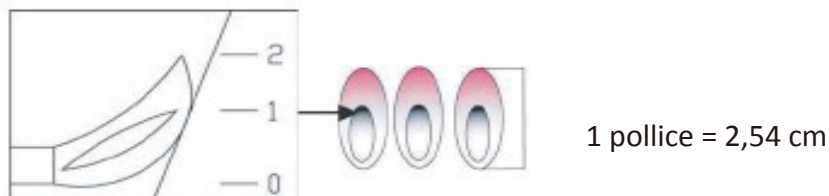
STEP 3 Connettere il regolatore alla bombola, quindi aprire il gas sul regolatore.

STEP 4 Assicurarsi nuovamente che tutte le manopole (17) siano in posizione OFF, quindi aprire il gas anche dalla bombola

STEP 5 L'iniettore é incorporato nella valvola. Per accendere ciascun bruciatore basta premere e girare le manopole (17) in posozione ON. Si avvertirá un click che identifica l'invio della scintilla dall'iniettore alla fiamma pilota. Se il bruciatore non si accende, riportare le manopole su OFF e attendere 5 minuti per dare modo al gas di disperdersi prima di ritentare.

ATTENZIONE: Tenere sempre il viso e il corpo a distanza di sicurezza durante le operazioni di accensione

CARATTERISTICHE DELLA FIAMMA

Controllate le caratteristiche della fiamma del vostro Barbecue. Ogni bruciatore viene testato prima della spedizione; tuttavia, puó succedere a livello locale di avere piccole differenze nel tipo di gas utilizzato.

Le fiamme in esercizio dovrebbero presentare una colorazione blu senza macchie gialle, rumori eccessivi o sollevamenti. Se si verifica una di queste condizioni, chiamate il customer service (vedi fine del manuale). Se la fiamma é gialla, significa che c'é poca aria. Se la fiamma é rumorosa e tende a sollevarsi dal bruciatore, significa che c'é troppa aria.

Verificare visivamente la fiamma prima di ogni utilizzo, la fiamma dovrebbe essere come quella indicata in figura. Se non é cosí, fate riferimento alla sezione "Risoluzione dei problemi" o contattate il customer service.

ACCENSIONE DEL BARBECUE CON FIAMMIFERO

Se il Barbecue non si accende dopo diversi tentativi, il bruciatore puó essere attivato utilizzando un fiammifero. Raccomandiamo di utilizzare fiammiferi extra lunghi per questa operazione.

STEP 1 Aprire il coperchio

STEP 2 Portare tutte le manopole in posizione OFF

STEP 3 Accendere il fiammifero e farlo scivolare attraverso la griglia di cottura verso il bruciatore di SINISTRA a una distanza di circa 1 – 2 cm.

STEP 4 Portare la manopola del bruciatore di SINISTRA in posizione HIGH. Il bruciatore dovrebbe accendersi entro 5 secondi. Se il bruciatore non si accende entro 5 secondi, riportare la manopola in posizione OFF, rimuovere il fiammifero e attendere 5 minuti per dare modo al gas di dispedersi prima di ripetere la procedura di accensione.

STEP 5 Una volta che il bruciatore é acceso, accendere anche gli altri in sequenza portando la manopola in posizione ON.

ATTENZIONE! Se il bruciatore non si accende entro il primo tentativo di accensione col fiammifero, c'é un problema di approviggionamento del gas. Chiudere le valvole del gas sul Barbecue e sulla bombola. Non riprovare a d accendere il Barbecue fino a quando il problerma non sia individuato e risolto. Fare riferimento alla sezione "Risoluzione dei Problemi".

COTTURA GRILL

Il bruciatore in acciaio inox scalda il radiatore sotto le griglie, il quale a sua volta cuoce i cibi sulla griglia. Gli umori naturali prodotti dal cibo durante la cottura cadono sui radiatori ed evaporano. Il fumo sprigionato dona ai cibi quel classico aroma tipico del Barbecue. Altri tipi di cottura del cibo possono essere ottenuti cuocendo col coperchio chiuso. In questo caso si raccomanda di cuocere a fiamma lenta.

COTTURA CON COPERCHIO/CAPPA PER ARROSTI

Il Barbecue é equipaggiato con un coperchio studiato per creare una sorta di "forno", una volta chiuso, per cuocere cibi arrosto come tagli interi di carne, polli interi ecc. Quando il coper5chio alore resta intrappolato dentro il Barbecue. É necessario accertarsi che la fiamma del bruciatore sia bassa per impedire ai cibi di bruciarsi ed evitare danni al Barbecue. Evitare di sollevare il coperchio inutilmente in quanto il calore verrá disperso ad ogni apertura.

CONTROLLO DELLE FIAMMATE

NOTA MOLTO IMPORTANTE

Le fiammate possono verificarsi quando si cuoce della carne e i grassi liquidi cadono sul radiatore caldo. Come detto, il fumo aiuta ad ottenere il classico aroma del barbecue, ma é necessario contenere le fiammate in modo da evitare che il cibo si bruci. Per ridurre le fiammate, é ASSOLUTAMENTE NECESSARIO rimuovere i grassi in eccesso da carni e pollami prima di metterli sulla griglia, usare con parsimonia salse di cottura o oli, evitare tagli di carne troppo economici in quanto questi possono essere molto grassi e avere molta acqua all'interno. Inoltre, i bruciatori dovrebbero essere sempre nella regolazione piú bassa possibile durante la cottura . Quando si verificano fiammate, di solito possono essere estinte gettando del bicarbonato di sodio o del sale direttamente sul radiatore caldo. Ricordarsi di proteggere sempre le mani quando si maneggiano oggetti intorno al Barbecue, ed in generale di fare molta attenzione e proteggersi dalle fiamme.

Se dovesse verificarsi una fiammata nella vasca di raccolta dei grassi, portare immediatamente tutte le manopole in posizione OFF, chiudere il gas dalla bombola, e attendere che la fiamma si sia spenta. Non tentare **MAI** di estrarre la vasca manualmente o di spegnere la fiamma con acqua.

PREVENZIONE DEL SURRISCALDAMENTO DEL BARBECUE

FINE DELLA SESSIONE DI COTTURA

Dopo ogni sessione di cottura, portare le manopole in posizione HIGH e lasciare andare il fuoco per altri 5 minuti. Questa procedura brucierá tutti i residui di cibo, facilitando la pulizia. Assicurarsi che il coperchio sia aperto durante la procedura.

SPEGNIMENTO DEL BARBECUE

Quando si finisce di usare il Barbecue, ruotare tutte le manopole a fondo in senso antiorario fino alla posizione OFF. Quindi chiudere il gas dalla bombola. Attendere che il Barbecue si sia raffreddato a sufficienza prima di chiudere il coperchio e conservarlo.

PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE! Assicuratevi sempre che il gas sia chiuso e che il Barbecue sia sufficientemente freddo prima di pulire e conservare il Barbecue! Inoltre, smontate la bombola del gas e riponetela lontano, in modo da non urtarla durante le operazioni di pulizia o manutenzione.

Pulite regolarmente il Barbecue ad ogni utilizzo e soprattutto dopo un periodo di inutilizzo. Assicurarsi che il Barbecue e le sue singole parti siano abbastanza fredde prima di pulirle. Non lasciare il barbecue esposto direttamente alle intemperie o ad eccessiva umiditá.

- Non sciacquare mai il Barbecue con acqua quando questo é caldo.
- Non maneggiare mai le parti calde senza adeguate protezioni.
- Al fine di prolungare la durata e le buone condizioni del vostro Barbecue, vi raccomandiamo vivamente di coperire l'unitá quando la si lascia fuori per lunghi periodi di tempo, in particolare durante i mesi invernali. Le coperture migliori ed i migliori accessori possono essere reperiti presso il vostro rivenditore.

SUPERFICI DI COTTURA RICOPERTE DI CERAMICA
Pulire le superfici coperte di ceramica con acqua calda e sapone. Per rimuovere i residui di cibo, é consigliabile utilizzare un detergente cremoso con una spugna non abrasiva. Sciacquare bene ed asciugare a fondo. Non raccomandiamo di lavare le griglie e le altre parti nella lavastoviglie.

MANUTENZIONE DEI BRUCIATORI
Posto che stiano funzionando normalmente, seguire i passi successivi.
Nell'uso normale, lasciar bruciare i residui di cibo odopo ogni cottura aiuta a mantenere i bruciatori puliti. I bruciatori possono essere rimossi e puliti annualmente o tutte le volte che vi si trovino delle incrostazioni, per essere sicuri che non vi siano segni di ostruzione (detriti, nidi d'insetti) lungo le condutture interne dei bruciatori. Utilizzare uno scovolino per pulire le incrostazioni. Una spazzola metallica puó essere usata per rimuovere corrosioni dalle superfici dei bruciatori. Quando si riposizionano I bruciatori, assicurarsi che le entrate del gas siano allineate agli ugelli.

PULIZIA DELLA VASCA DEI GRASSI
La vasca di raccolta dei grassi deve essere svuotata e pulita periodicamente utilizzando una soluzione di acqua calda e sapone. Una piccola quantitá di sabbia o di lettiera per gatti puó essere utile per assorbire i grassi e facilitarne la pulizia. Controllare la vasca frequentemente, ed evitare che si riempia o che il grasso tracimi.

CORPO DEL BARBECUE RICOPERTO DI CERAMICA
Rimuovere regolarmente gli eccessi di grasso con un raschietto di plastica morbida o legno. Non é necessario rimuovere i grassi da tutto il blocco. Se si vuole pulire il Barbecue a fondo, utilizzare acqua calda e sapone e un panno non abrasivo. Rimuovere le superfici di cottura (4,7,12), i deviatori di fiamma e i bruciatori prima della pulizia completa. Controllare accuratamente il funzionamento dei bruciatori dopo averli rimontati.
NOTA: Non utilizzare spugne o polveri abrasive in quanto potrebbero danneggiare permanentemente le finiture.

COPERCHIO DEL BARBECUE
Utilizzare acqua calda e sapone e un panno non abrasivo. Non utilizzare spugne o polveri abrasive in quanto potrebbero danneggiare permanentemente le finiture.

CARRELLO DEL BARBECUE
Il carrello del Barbecue é fatto in metallo. Utilizzare acqua calda e sapone e un panno non abrasivo. Non utilizzare spugne o polveri abrasive in quanto potrebbero danneggiare permanentemente le finiture.

FISSAGGI
Tuttte le viti e bulloni devono essere controllate e strette periodicamente.

CONSERVAZIONE

Conservare il barbecue in un luogo fresco ed asciutto. Per risparmiare spazio, le mensole laterali (9,18) possono essere smontate. Per rimuoverle, svitare i bulloni, sfilare le mensole, riavvitare i bulloni al barbecue in modo che non si perdano.

Coprire I bruciatori con un foglio di alluminio in modo da evitare il formarsi di detriti o di nidi di insetti all'interno delle cavitá. Se si usa il barbecue dopo un periodo di inutilizzo, rimontare le mensole laterali nella corretta posizione e seguire le procedure di pulizia. Il barbecue non deve essere mai utilizzato con le mensole posizionate verticalmente o smontate.

Se il barbecue deve essere conservato al chiuso, staccare la bombola del gas e lasciarla all'esterno in posizione verticale. La bombola del gas deve essere sempre conservata all'esterno in un'area asciutta, ben ventilata, e lontana da ogni fonte di scintille o di fiamme libere. La bombola va conservata lontano dalla portata dei bambini.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Soluzione
Quando si accende il barbecue la fiamma non parte immediatamente	- Assicurarsi che il gas sia aperto - Assicurarsi che vi sia la scintilla dall'iniettore mentre si cerca di accendere - Tenere premuta la manopola per almeno cinque secondi prima di azionare l'iniettore - Assicurarsi che il bruciatore sia pulito
Rumore dal regolatore	- Contollare le prese d'aria del regolatore o assicurarsi che il regolatore non sia difettoso - Assicurare che le prese d'aria del regolatore non siano ostruite. Pulire l'ingresso, chiudere il gas dalla bombola. Attendere 10 minuti e riprovare. - Quando si apre il gas dalla bombola, non coprire le prese d'aria sul regolatore. - Controllare le performance della fiamma (sezione "Caratteristiche della Fiamma"). Se le fiamme non sono regolari sostituire il regolatore.
Il barbecue riscalda solo fino a 90 – 150° C (200-300° F)	- Assicurarsi che il misuratore della temperatura funzioni regolarmente. Tenere una fiamma vicino al bulbo o provare a misurare la temperatura nello stesso punto con un termometro da forno. - Assicuratevi di seguire la procedura di accensione corretta. Prima di accendere il barbecue, tutte le manopole devono essere girate in posizione OFF. Il gas dalla bombola deve essere chiuso. Se non é cosí, attendere circa 15 minuti. Aprire completamente il gas dalla bombola, girare la manopola nella posizione di iniezione, attendere 5 secondi perché la fiamma si attivi. Ripetere la procedura per gli altri bruciatori. Controllare tutte le connessioni del gas con il Test delle Perdite (vedi sezione "Test delle Perdite"). Se si trovano delle perdite, sostituire la parte difettosa o fissarla meglio.
Il Barbecue impiega molto tempo a pre-riscaldarsi	- Di norma il barbecue raggiunge i 500 – 600° C in c.a. 10-15 minuti. Il freddo o il vento possono influenzare possono influenzare il riscaldamento
Le fiamme non presentano una colorazione blu brillante	- Troppa o insufficiente aria nella miscela della fiamma. - L'altura puó essere una causa, in quanto il freddo puó influire sulla miscela. Potrebbe essere necessaria una modifica ai bruciatori. Contattare il proprio rivenditore per la modifica. - Il barbecue potrebbe essere esposto a forte vento. Portare tutte le manopole in posizione OFF e rimuovere la bombola del gas prima di spostare il barbecue.

Customer service: customerservice@primrose-itali.eu **Tel: +39 06 9165 8722**